



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK SARMASI (SURIYE)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

2 kg yaprak
1,5 kg pirinç
1 kg kıyma
250 gr kemikli kuzu eti
250 gr kuyruk yağı
4-5 adet sarımsak
2 kaşık karışık baharat
1 küçük kaşık karabiber
2 kaşık kuru nane
1 kaşık kırmızı biber
1 kalıp margarin
½ bardak mısır yağı

Önce bir tencerede margarini çok az ısıtıp eritirim.
Yaprakları alıp yıkarım. Sonra tencereye koyup yarım saat haşlarım.
Pirinç ılık suyla yıkarım ve yarım saat suda bekletirim.
Yarım saat sonra pirinci sudan çıkarırım.
Sonra sarımsaklarımı döverim.
Pirinç, baharat ve diğer tüm iç malzemeleri karıştırırım.
Yapraklarımı açıp karıştırdığım malzemeleri içine koyarak sararım.
Tenceremin dibine aldığım kuzu etlerini yerleştiririm.
Üzerine sarmaları dizerim. Tencereye birkaç adet daha sarımsak atarım.
Tencereye 3 bardak su, ½ bardak mısır yağı koyup yaklaşık 4 saat kısık ateşte pişiririm.